

[19]中华人民共和国专利局

[11] 公开号 CN 1120410A



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 94116748.8

[51]Int.Cl⁶

A23L 2/02

[43]公开日 1996年4月17日

[22]申请日 94.10.11

[71]申请人 云南工业大学

地址 650051云南省昆明市环城东路

[72]发明人 陈朝银 赵声兰

[74]专利代理机构 云南省高校专利事务所

代理人 王 景

A23G 3/00

权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 仙人掌果汁、果脯、饮料及其制造方法

[57]摘要

本发明提供一种利用野生资源仙人掌制作仙人掌脯、饮料、果汁的方法及其产品，属食品领域。仙人掌脯制作工艺为：仙人掌茎→洗净去皮→石灰水浸泡处理→糖浸→烘干→仙人掌脯；仙人掌（果）汁制作工艺为：仙人掌茎或果→洗净去皮捣碎过滤→调配→罐装→巴氏消毒→仙人掌（果）汁。本发明具有成本低，营养全面，有保健作用等优点。可满足人们对食品饮料的要求越来越向营养型、保健型、天然型方向发展的需要。

权 利 要 求 书

1、一种仙人掌果汁，其特征在于其组成成份为：仙人掌果原汁8-50%、糖6-15%、酸度0.1-1.5%、余量为水。

2、一种仙人掌脯，其特征在于其组成成份为：仙人掌茎20-30%、糖55-65%、余量为水。

3、一种仙人掌饮料，其特征在于其组成成份为：仙人掌茎浆3-30%、糖6-15%、酸度0.2-1.2%、余量为水。

4、一种制造权利要求1所述仙人掌果汁的方法，其特征在于工艺过程为：仙人掌果→洗净→公知方法去皮→磨浆→过滤得滤液→加40%的糖液调整糖浓度为6-15%→加柠檬酸调整酸浓度为0.1-1.5%→250kg 均质两次→罐装→巴氏消毒→仙人掌果汁。

5、一种制造权利要求2所述仙人掌脯的方法，其特征在于工艺过程为：仙人掌茎→洗净→公知方法去皮→1-5%石灰水浸泡处理0.5-48小时→用5-10%的转化糖溶液煮沸→浸渍8-24小时→用40-60%的转化糖调糖浓度至15-25%→浸渍8-24小时→加糖调糖浓度至30-35%→静置8-24小时→加糖调糖浓度至40-45%→静置8-24小时→加糖调糖浓度至50-55%→加糖调糖浓度至60-65%→煮沸后捞出烘干→仙人掌脯。

6、一种制造权利要求3所述仙人掌饮料的方法，其特征在于工艺过程为：仙人掌茎→洗净→公知方法去皮→切碎捣绒成浆→用2-10倍水浸汁→加糖至糖浓度为6-15%→加柠檬酸调总酸至0.2-1.2%→罐装→巴氏消毒→仙人掌饮料。

7、根据权利要求4所述的制造仙人掌果汁的方法，其特征在于其磨浆→过滤过程可进行两次，第一次磨浆过滤后，再在滤渣中加0.5-1倍水重新磨浆过滤一次，最后将两次滤液合并。

说明书

仙人掌果汁、果脯、饮料及其制造方法

本发明属食品及其生产技术领域。

随着生活水平的提高，人们对食品饮料的要求越来越向营养型、保健型、天然型方向发展。仙人掌果是一种野生的优质水果，又名仙桃；仙人掌茎在我国主要用作药物和饲料，有些地方也作为蔬菜食用。据分析研究，仙人掌果和仙人掌茎具有较好的营养价值及保健功能。但一直未得到开发利用。本发明的目的在于提供一种利用野生资源仙人掌制作的仙人掌脯，仙人掌饮料，仙人掌果汁及其制造方法，以满足人们生活水平日益提高的需要。

本发明的目的在于提供一种利用野生资源仙人掌制作的仙人掌脯，仙人掌饮料，仙人掌果汁及其制造方法，以满足人们生活水平日益提高的需要。

本发明的技术方案是：

仙人掌果汁，其特殊之处在于其组份为：仙人掌果原汁8-50%、糖6-15%、酸度0.1-1.5%、余量为水。

制造该仙人掌果汁的方法的特殊之处在于其工艺过程为：仙人掌果→用清水洗净（可用毛刷刷洗）→公知方法去皮（可用小刀削皮或用碱液化学去皮中和洗涤等公知方法）→磨浆（可用打蛋机或磨浆机进行）→过滤（可用离心机等公知方法进行，可加0.5-1倍水重新打浆再过滤一次合并两次溶液）→加40%的糖液调整糖浓度为6-15%→加柠檬酸调整酸浓度为0.1-1.5%→250kg均质两次→罐装→巴氏消毒（公知的巴氏灭菌法）→仙人掌果汁。

仙人掌脯，其特殊之处在于其组份为：仙人掌茎20-30%、糖55-65%、余量为水。

制造该仙人掌脯的方法的特殊之处在于工艺过程为：仙人掌茎→用清水洗净（可用毛刷刷洗）→公知方法去皮（可用小刀削皮或用碱液化学去皮等公知方法）→1-5%石灰水浸泡处理0.5-48小时→用5-10%的转化糖溶液煮沸→浸渍8-24小时→用40-60%的转化糖调糖浓度至15-25%→浸渍8-24小时→加糖（可用各种食用糖）调糖浓度至30-35%→静置8-24小时→加糖（可用各种食用糖）调糖浓度至40-45%→静置8-24小时→加糖（可用各种食用糖）调糖浓度至50-55%→加糖（可用各种

食用糖)调糖浓度为60-65%→煮沸后捞出烘干→仙人掌脯。

仙人掌饮料,其特殊之处在于其组份为:仙人掌茎浆3-30%、糖6-15%、酸度0.2-1.2%、余量为水。

制造该仙人掌饮料的方法的特殊之处在于工艺过程为:仙人掌茎→用清水洗净(可用毛刷刷洗)→公知方法去皮(可用小刀削皮或用碱液化学去皮中和洗涤等公知方法)→切碎捣绒成浆→用2-10倍水浸汁→加糖(可用各种食用糖)至糖浓度为6-15%→加柠檬酸调总酸至0.2-1.2%→罐装→巴氏消毒(公知的巴氏灭菌法)→仙人掌饮料。

以下进一步阐述本发明的实施例:

实施例1:

仙人掌果汁的制作:

仙人掌果5kg→用清水洗净(可用毛刷刷洗)→用小刀削皮→约得3kg果肉用打蛋机打浆→用离心机过滤,可加约1kg水重新打浆再过滤一次→得3kg汁→加40%的糖液1kg→用柠檬酸调整酸浓度为0.4%→250kg均质两次→罐装→巴氏消毒→4kg仙桃汁。

该仙人掌果汁的组份为:仙人掌果原汁50%、糖10%、酸度0.4%、余量为水。

实施例2:

仙人掌脯:

仙人掌茎5kg→用清水洗净(可用毛刷刷洗)→用碱液化学去皮中和洗净→5%石灰水浸泡处理半小时→用10%的转化糖溶液煮沸→浸渍12小时→用40%的转化糖调糖浓度至20%→浸渍12小时→用蔗糖调糖浓度至30%→置8小时→用蔗糖调糖浓度至40%→置8小时→用蔗糖调糖浓度至50%→用蔗糖调糖浓度为60%→煮沸后捞出烘干→仙人掌脯。

该仙人掌脯的组份为:仙人掌茎30%、糖50%、余量为水。

实施例3:

仙人掌饮料:

仙人掌茎5kg→用清水洗净(可用毛刷刷洗)→用小刀削皮→切碎捣绒成浆→用2倍水浸汁过滤→滤液加糖至糖浓度为10%→用柠檬酸调总酸至0.4%→罐装→巴氏消毒→仙人掌饮料。

该仙人掌饮料的组份为:仙人掌茎浆25%、糖10%、酸度0.4%、余量为水。

本发明利用野生资源仙人掌制作仙人掌脯，仙人掌饮料，仙人掌果汁等食品饮料产品。具有成本低，营养全面，有健胃、滋养强壮、补脾、镇咳、安神、止痢等保健作用：可满足人们对食品饮料的要求越来越向营养型、保健型、天然型方向发展的需要。